

## 食農教育推動會第 8 次會議紀錄

壹、時間：114 年 11 月 25 日(星期二)上午 10 時

貳、地點：本部 4 樓 410 會議室

參、主持人：陳召集人駿季

紀錄：葉技士智均

肆、出席委員：

林副召集人家榮、謝委員燕儒、徐委員宜君、莊委員人祥(林副署長莉茹代理)、張委員廖萬堅(薛副組長承祐代理)、谷縱·喀勒芳安 QucungQalavangan 委員(柯專門委員雪雁代理)、陳委員炳宇(鄭副處長瓊芬代理)、許委員輔、陳委員玠廷、林委員如萍、陳委員明汝、黃委員紋綺、顏委員建賢、蘇委員慕容、楊委員志彬、鄭委員秀娟、周委員志輝、郭委員素娥、張委員素華、陳委員春生、陳執行秘書怡任

伍、請假委員：

譚委員敦慈、蘇委員小真、張委員子超、古委員雪雲

陸、列席人員：

教育部 黃科員曄智、韓科員智滢

環境部 蔡署長孟裕、林組長松謹、董組長曉音、林科長桂如、魏技正宇鴻、董助理環境技術師岳恆、陳組長彥男、陳助理環境技術師麗萍、劉技正峯秀、郭環境技術師怡欣、陳科長俊源

文化部 李科員婕瑜

衛生福利部 劉組長家秀、唐副研究員玉芸

本部綜合規劃司 韓副司長寶珠、葉技士亦琪、柯專門委員勝智

本部資源永續利用司 吳簡任技正兆揚、沈科員姿儀

本部畜牧司 程簡任技正俊龍、蔡技正明哲

本部動物保護司 江司長文全

本部農業科技司 李司長紅曦、侯科長惠茹

本部國際事務司 陳技正建穎

本部資訊司 吳科長鴻榕

本部農糧署 陳副署長啟榮、白科長旭凱

本部漁業署 繆副署長自昌、顏技士弘珉

本部農村發展及水土保持署 吳組長菁菁、鄭工程員至涵

本部林業及自然保育署 汪處長昭華、莊科長哲瑋

本部動植物防疫檢疫署 邱技正安隆

本部農民輔導司 郭簡任技正愷瑋、黃科長仕嵩、葉技士智均

財團法人農業科技研究院 黃副研究員性男、黃助理研究員筱雯、  
李研究專員盈、陳研究專員沛昀

財團法人中國生產力中心 黃管理師峻弘

#### 柒、報告事項：

案由一：食農教育推動會第 7 次會議紀錄，報請公鑒。

決 定：洽悉。

案由二：食農教育推動會歷次會議追蹤事項辦理情形，報請公鑒。

決 定：

一、序號 4、5、6、8 案持續追蹤；序號 1、2、3、7 解除追蹤。

二、序號 4-「請農業部就地方政府推動食農教育評比機制細節，於第 8 次推動會議向委員報告具體規劃方案」，請農業部(農民輔導司)就地方政府食農教育 5 年期推動計

畫達成情形的考核，研訂具體規劃方案，並向委員徵詢意見，以為周妥。

- 三、序號 5-「請農業部彙整並簽報政府機關(構)及公營事業機構員工餐廳名單及相關推動措施，俾於適當場合向各部(會)說明推動重點，促進跨部會合作，落實鼓勵採用地農產品之政策目標」，請農業部(農糧署)研議將鼓勵機制擴及企業等私部門員工餐廳，並加強宣導本次獲獎單位的事蹟與亮點，以利外界知悉並標竿學習。
- 四、序號 6-「請農業部督導所屬機關於對外供應餐飲之委外契約中，適當納入優先採用國產、當季及當地食材之規定」，請農業部(林業保育署)繼續輔導所轄國家森林遊樂區餐廳，提高採用地農食材或農特產品的比例，並研議以宣導方式強化遊客對食農教育之認識。
- 五、序號 7-「請農業部督導所屬機關於對外營運場域之解說員解說內容中，納入當地食農知識及農漁畜產品季節性介紹，以提升大眾對在地食材之認識，並鼓勵消費者選用當地特色農產品。」，先予解除追蹤，請農業部(林業保育署)就民眾在森林場域活動時，如何以食農教育強化其對生態保育與食農重要性的理解，研擬具體方案後，向本推動會進行報告。
- 六、序號 8-「請農業部針對首惜廚師活動在臺南舉辦的總決賽，構思可提供之在地特色食材品項，提供環境部運用」，請農業部(農糧署)後續就食材運用方式與營養價值，提出更完整之指引，以確實導入強化營養均衡觀念。
- 七、餘洽悉。

案由三：第一期食農教育推動計畫(112-116年)截至114年第3季執行亮點與115年精進事項，報請公鑒。

決 定：

- 一、請各單位參考委員相關建議(詳如後附委員發言紀要)，滾動調整推動食農教育之策略或內容。
- 二、請農業部(農民輔導司)就第二期食農教育推動計畫所需的關鍵基礎資料盤點與蒐集議題，於下次會議，向本推動會提出報告，以作為後續推動依據。
- 三、請農業部(資訊司及農民輔導司)思考如何提升食農教育資訊整合平臺與使用者的互動性，運用現代資訊科技讓平臺更具吸引力，必要時亦可邀請數位發展部共同參與，強化整體數位體驗。
- 四、請農業部(農民輔導司及農糧署)未來辦理食農教育大型活動時，應考量合適的地點與時段，增進民眾參與機會。
- 五、請農業部(農民輔導司與各開課單位)多加宣導食農教育專業人員認可的內涵，以避免誤會。另請教育部思考食農教育專業人員相關課程，是否納入學校通識教育。
- 六、請農業部(漁業署)規劃處理(宰殺)烹調魚產品的活動，強化宣傳食魚教育。
- 七、請農業部(農糧署)規劃將綠食飯桌與環保概念，納入所輔導的農民市集。
- 八、請農業部(農業科技司)評估透過科技計畫資源支持食農教育相關計畫。
- 九、有關飲食文化議題，請各部會加強合作，強化我國飲食文化的傳承與創新。
- 十、餘洽悉。

案由四：環境部籌組商品包裝策略聯盟、訂定商品塑膠包裝減量作業指引及其於通路實際執行狀況，報請公鑒。

決 定：洽悉。

案由五：食農教育推動會第3屆委員改選及任期，報請公鑒。

決 定：洽悉。

捌、臨時動議：

案 由：跨部會合作推動校園惜食、源頭減少廚餘產生之精進措施。(環境部提案)

決 定：

一、請各單位參考委員相關建議(詳如後附委員發言紀要)，滾動調整推動食農教育之策略或內容。

二、餘洽悉。

玖、散會:中午 12 時

附錄(委員發言及主席回應紀要)

一、報告事項案由二：食農教育推動會歷次會議追蹤事項辦理情形，報請公鑒。

(一) 食農教育推動會歷次會議追蹤事項辦理情形彙整表-序號 1-「請衛生福利部研議將食農教育或惜食概念，列為廚師證書展延換照講習課程。」；序號 2-「有關蔬果裸賣政策，請環境部納入各方意見後，再行檢討與調整。」；序號 3-「農業部將於本(114)年 9 月 27 日及 28 日辦理食農教育大會，請各部會及推行惜食理念成效卓著之業者，踴躍參與大會，俾利其展現理念分享實務作法，提供經驗交流。」

1.衛生福利部補充說明：

衛生福利部已將食農教育及惜食概念納入「衛生主管機關認可衛生講習機關(構)辦理衛生講習注意要點」修正草案，預計於 115 年第一季完成公告。

2.環境部補充說明：

環境部已初擬「零售商品包裝循環永續指引草案」，並邀集相關公協會及業者成立「零售商品包裝循環永續策略聯盟」，本案將於報告事項案由四進一步說明

3.農業部(農民輔導司)補充說明：

農業部於 114 年 9 月 27 日及 28 日假臺灣大學體育館辦理第一屆食農教育大會，邀集公部門及民間共 58 攤位展現食農教育推動成果，共計 4,600 餘民眾入場參與，其中也透過環境部展示及闖關活動(搶救冰箱大作戰)，推展惜食理念。

主席回要點：

追蹤事項第 1 案及第 3 案，解除追蹤；第 2 案待案由四報告後再議。

(二) 食農教育推動會歷次會議追蹤事項辦理情形彙整表-序號 4-「農業部就地方政府推動食農教育評比機制細節，於第 8 次推動會議向委員報告具體規劃方案。」

1. 農業部(農民輔導司)補充說明：

原規劃以 22 直轄市、縣(市)為單位，辦理「地方政府推動獎」，進行整體性的評比；惟前經專家會議討論結果，建議國家食農教育傑出貢獻獎仍應保留地方政府轄下(各局、處、公所或公營事業機構等)各機關(構)或單位報名參加之權利，並將「地方政府推動獎」改以對地方政府食農教育 5 年期推動計畫達成情形的考核，而不以獎項評比方式進行，相關機制刻正重新規劃中，建議持續追蹤。

主席回要點：

請農業部(農民輔導司)後續將地方政府食農教育 5 年期推動計畫達成情形的考核的規劃方案，提供給委員，並請委員提供建議，本案繼續追蹤。

(三) 食農教育推動會歷次會議追蹤事項辦理情形彙整表-序號 5-「請農業部彙整並簽報政府機關(構)及公營事業機構員工餐廳名單及相關推動措施，俾於適當場合向各部(會)說明推動重點，促進跨部會合作，落實鼓勵採用地農產品之政策目標。」

1. 農業部(農糧署)補充說明：

本年度已輔導政府機關(構)及公營事業機構員工餐廳成為示範場域，增加採購國產農漁畜產品食材，並在本部食農教育大會上，就執行優良的單位，進行表揚，予以鼓勵。

2. 郭素娥委員：

針對本次所表揚的「完整績效獎」及「員工餐廳優良示範場域」的評比項目及獲獎單位的特色亮點，是否有在相關場合公告，

以利各界知悉及標竿學習？

3. 農業部農糧署補充說明：

農業部(農糧署)已公告「優先採用在地生產農產品要點」，並對其中機制持續滾動檢討，除國產食材採用比例外，也納入評比創新作法，除公告獎勵評比機制外，也持續提供講習和教育訓練。

主席回應要點：

請農業部(農糧署)再持續研議精進，將公部門員工餐廳採購在地農產品的鼓勵方案，擴及到企業界等私部門員工餐廳，擴大效益；並請加強宣導本次獲獎單位的優良事蹟與亮點，讓外界知道該單位努力的成果，據以標竿學習，且持續擴散到更多場域，本案繼續追蹤。

(四) 食農教育推動會歷次會議追蹤事項辦理情形彙整表-序號 6-「請農業部督導所屬機關於對外供應餐飲之委外契約中，適當納入優先採用國產、當季及當地食材之規定。」

1. 農業部(林業保育署)補充說明：

林業保育署已請所屬各國家森林遊樂區餐廳增加採用國產、當季及當地之食材，多數餐廳的食材採用率已達 70% 以上，已具成效。

主席回應要點：

請農業部(林業保育署)針對國產、當季及當地之食材採用比率未達 70% 的餐廳，再持續輔導精進，以提高食材比例。另針對食材採用比例高的餐廳，也請研議可否透過宣導的方式，讓來訪的遊客可以透過旅遊的過程中進一步了解食農教育，本案繼續追蹤。

(五) 食農教育推動會歷次會議追蹤事項辦理情形彙整表-序號 7-「請農業部督導所屬機關於對外營運場域之解說員解說內容中，納入當地食農知識及農漁畜產品季節性介紹，以提升大眾對在地食材之認識，並鼓勵消費者選用當地特色農產品。」

1. 農業部(林業保育署)補充說明：

林業保育署已透過所屬自然教育中心、生態教育館及國家森林遊樂區等單位，辦理食農教育相關活動，對來訪遊客宣導食農教育的理念。

主席回應要點：

在森林遊樂場所推動的食農教育，除先前討論食材部分以外，也應包含生態保育價值的宣導，請農業部(林業保育署)針對民眾到森林場域進食或遊玩時，如何透過食農教育，無形中帶動其了解生態保育及食農教育的重要性一節，研議更完整推動的方案，因這是長期性的規劃，因此本件追蹤事項，先予解除追蹤，但仍請農業部(林業保育署)在規劃完成後，向本推動會報告該方案與執行績效。

(六) 食農教育推動會歷次會議追蹤事項辦理情形彙整表-序號 8-「請農業部針對首惜廚師活動在臺南舉辦的總決賽，構思可提供之在地特色食材品項，提供環境部運用。」

1. 農業部(農糧署)補充說明：

本年度已提供在地特色食材品項參考清單予環境部參考，其中臺南在地白玉苦瓜，成為總決賽其中 5 組(共 6 組)參賽者的使用食材。

主席回應要點：

針對清單上的在地食材，如能進一步針對食材的利用方式與其營養價值提出指引，將有助於在食農教育中更完整地導入

「營養均衡」的重要觀念，請農業部(農糧署)再持續精進相關內容。本案繼續追蹤。

二、報告事項案由三：第一期食農教育推動計畫(112-116年)截至114年第3季執行亮點與115年精進事項，報請公鑒。

(一)郭委員素娥：

由於農業部對作物的分類與衛福部在營養學上的分類並不完全相同，例如毛豆在社區營養中心的營養教育中，被歸類為豆魚蛋肉類，是素食者補充蛋白質的重要來源。面對兩部會分類上的差異，在推廣與教育上應如何協調？

(二)農業部農糧署陳副署長啟榮：

雖然在農業部與衛生福利部間有不同的分類方式，但許多國產食材(包含各類蔬菜與雜糧)，具有較高營養價值與較低食物里程，極具推廣價值，未來會持續跨部會合作，共同推廣優質國產農產品。

主席回應要點：

在現今國際貿易情勢上，如何讓消費者認同國產農產品，食農教育是重要的推動平臺。尤其未來如何制定更完整的策略面對美國農產品輸入所帶來的競爭，提升國人對國產農產品的認同將更為關鍵，食農教育也須更聚焦於國產農產的強化推廣，可依不同品項如鬼頭刀、鱸魚、吳郭魚、七尾魚等，進行專案輔導，以更有效地支持國產農產品在市場上的發展。

(三)陳委員明汝：

1. 農業部的資訊整合平臺雖然已觸及 170 萬人次，這個成績值得肯定，但相較於民間網紅的流量仍有成長空間，建議該平臺在內

容呈現上，可以更加活潑、提升互動性，並以新生代學生或學童的視角設計，吸引其造訪平臺，提升食農素養。另如能結合學校教育，讓教師清楚哪些素材可運用於課程中，並加入使用數據分析，例如：哪些內容上架後特別受關注、流量在什麼時段較高等，將有助於未來在內容充實與精進上更具方向性。

- 2.有關本次在臺大體育館舉辦的第一屆食農教育大會，現場設計了許多精采有趣的互動遊戲，但實際約有數千人到訪參觀，與一般食品展逾萬人次的人流相比，相對偏少，殊為可惜。原因可能在於活動場地並非在位在臺大核心位置，加上活動安排在周末，較難吸引學生參與。由於這類活動非常適合作為學生的互動學習，建議思考是否增加於週五舉辦，並透過教育部(局)的協助，將其納入課堂外的戶外教學或校外學習安排，增強活動的效益。
- 3.我主要從事動物相關領域，因此對美豬、美雞對國內畜牧業的衝擊深有感受，尤其是在加工產品方面影響更為明顯，一般消費者在選購生鮮產品時，可能會避免挑選美國產地的肉品，但加工品因成本考量，業者往往會選擇使用進口肉品，在這樣的市場環境下，更需要強化國產豬肉、雞肉、牛奶等的宣傳，讓消費者了解其品質、安全性與在地價值。若能從食農教育著手，從基礎觀念培養起，將有助於提升國產畜產品的認同度，支持國內畜牧業的永續發展。

#### 主席回應要點：

- 1.現階段的資訊平臺仍以較傳統的呈現方式為主，主要是提供資訊供民眾瀏覽，未來應思考如何提升互動性，運用現代資訊科技讓平臺更具吸引力，建議農業部(資訊司及農民輔導司)進行後續改善，必要時亦可邀請數位發展部共同參與，強化整體數位體驗。

- 2.食農教育大會，其時間與場地多選在週六、週日，可能是基於假日較能吸引人潮的考量，然而陳委員所提到的建議值得重視，未來應考量更合適的地點與時段，讓更多民眾有機會參與，請農業部(農民輔導司與農糧署)納為未來改進方案。
- 3.如何透過食農教育提高消費者對國產產品的認同度，是非常重要的課題，生鮮產品的來源較易辨識，但加工品常因價格因素而使生產商(或消費者)傾向選擇進口原材料(或加工商品)，除非消費者對國產品有足夠認同，否則在貿易自由化下將面臨更大挑戰，因此有必要持續加強教育與宣導，提升國人對國產產品的信心與支持，再請林主任秘書督導處理。

#### (四)顏委員建賢：

- 1.食農教育專業人員的名稱易引起部分人員的誤解，以為需要有食農教育專業人員的證照，才可以辦理食農教育活動或當食農講師。後來才釐清，食農教育專業人員是屬於認可機制，且一般生活化、推廣型的民間食農教育工作者或講師，並不受有無食農教育專業人員認可限制，這觀念應該多加宣傳釐清，避免地方上的誤解。
- 2.食農教育推動多年，但目前仍缺乏完整的基礎資料作為政策判斷依據，許多政策面項目需要具體指標才能落實，以日本為例，其在制定「食育基本法」時，即以學生吃早餐比例作為可量化指標，並逐年提升，最終成功改善問題。相較之下，我國仍需要釐清農業與環境的核心問題，並建立具體的資料庫(data base)與可量化指標，作為後續制定短、中、長程計畫的科學證據，同時各食農相關部(會)也應加強投入，以真正掌握政策推動成效。

主席回應要點：

- 1.針對食農教育專業人員認可的內涵，及該認可與否並不影響民間食農教育工作者或講師推廣食農教育一事，請農業部(農民輔導司與各開課單位)多加宣導，以避免誤會。
- 2.針對食農教育所訴求解決的問題(例如：如何鼓勵學童在家吃早餐，提升食農意識或如何將農業與生態環境系統性鏈結，守護生態環境等)，應要更系統性的收集資訊，明確掌握問題與目標，方可提升宣導策略的精準度。請農業部(農民輔導司)就本項關鍵資料盤點，建立資料庫等議題，於下次推動會，提出報告，以作為後續推動依據。

(五)楊委員志彬：

- 1.各地皆有關心政府部門在未來的財政規劃下(包含中央與地方)，是否會持續推動食農教育相關政策？
- 2.食農教育資訊整合平臺目前成果豐碩，資料豐富且使用人數多，但相關資料仍難以搜尋，農業部應進一步進行系統性整合，將資訊做更有系統化地整理，利用問題意識導向等方式，提升資料利用效率。

(六)陳執行秘書怡任：

食農教育資訊整合平臺設計初衷是整合各部(會)的教材、活動及農漁畜產品資訊，供各界或學校教師設計活動(教案)的參考，目前已涵蓋食農教育專業人員課程與認可名單等資訊、本部及各級政府機關提供之各類食農教案(材)、可供學校校外教學的優質食農教育場域等資訊，未來也將設計與民眾互動的功能，將食農教育資訊整合平臺逐步擴大。

主席回應要點：

食農教育法既已完成立法程序，農業部將尋找多元的財源，以編列充足經費，履行法定責任。另外，目前地方政府與農業部在食農教育政策上的合作上，尚未建立起不受財政影響的永續性合作網絡，未來應更具系統性的推動中央與地方的合作機制。

(七)陳委員春生：

- 1.今年度水產學校區域競賽時，已規劃下次模擬賽加入殺魚與烹調比賽，又先前推動會時已提過，水產學校的食品科教學部分主要集中在中餐及麵包，魚類加工上僅做過魚丸，而沒有教如何殺魚和處理魚的技巧(例如處理龍虎斑時，確實清除魚中血線，用過濾水清理乾淨，即可去除土味，使口感鮮甜，提升產品價值)，十分可惜，建議教育部增加經費支持，讓學校增加魚類處理課程及明年水產學校區域競賽增賽項目。
- 2.國產漁產品仍需要多加推廣宣傳，例如臺灣的鯖魚雖然平價且營養，國人卻仍偏好挪威鯖魚，這與宣導不足有關；又如台灣鯛已推向國際，魚鱗也可做延伸產品，但從兒童教育的推廣仍有限，成年人普遍也未受相關教育，希望加強宣傳力道。

主席回應要點：

我國漁產，光是捕撈魚就有很多技法，而宰殺魚也是一門技術，這類活動可以吸引許多家庭主婦及對烹飪有興趣的人參加，這部分再請漁業署加強規劃，多加宣導。

(八)蘇委員慕容：

有關環境部提議增列「綠食飯桌」與「環保餐廳」，不僅響應國產食材，還能減少一次性餐具的使用，立意良好。建議可以再結

合無塑農民市集，讓農民跟消費者傳遞食農教育內涵，進一步減少餐具消耗，形成良好推廣平台

主席回應要點：

食農教育已協助許多農民市集，若在市集中導入綠食飯桌與環保概念，將是一個很棒的推廣場域，請農業部(農糧署)納入規劃。

(九)林委員如萍：

1. 地方政府會依中央的食農教育推動計畫內容來擬訂各自的地方推動計畫，因此中央的第二期食農教育推動計畫，要在 116 年第二季進行公告，地方才有至少半年的時間，擬定其食農教育推動計畫。
2. 明年度啟動的中央第二期食農教育推動計畫的研修及基礎資料收集工作顯得非常重要，需要蒐集第一期推動計畫執行程成果及足以預估未來走勢的基礎資料，作為擬定第二期食農教育推動計畫的依據，建議包含三大面向：
  - (1) 主題性的民眾需求與意向：針對第一期推動計畫重點議題及民眾需求，進行現況與意向調查，可以民調方式進行。
  - (2) 行政資料收集：第一期推動計畫的行動策略與關鍵指標執行成果等行政資料。
  - (3) 學術研究與創新發展：食農教育範圍廣大，透過學術研究，可提供擬定推動計畫的科學性證據及協助創新發展。但在行動策略 4-5 的成果顯示，國科會 114 年度只補助 4 案，未來可考慮擴大研究量能，讓科學性研究支持未來計畫擬定與創新的參考。
3. 第一期食農教育推動計畫，是在食農教育法通過隔年，由農業部提出由上而下的執行計畫；第二期食農教育推動計畫，建議徵詢

地方政府對未來中央食農教推動計畫意見及地方政府在食農教育的執行策略，協助擬訂中央的食農教推動計畫

- 4.食農教育的專業人員非常重要。目前多為獎勵制度，僅有公務部門執行人員被要求需通過認可，未來可多宣傳通過專業人員認可，對食農教育執行者的優勢，目前臺師大、營養師公會、中興大學、宜蘭大學皆提供學分班，讓大專學生了解未來工作可能與食農教育相關，提升專業職能與發展潛力。

(十)農業部農業科技司李司長紅曦：

本部 114 年度已編列科技計畫經費支持食農教育科技研究，研究主題包括深化食農核心技術及園藝療育促進高齡健康，包括本部試驗改良場所及補助國內大專院校及法人執行共 8 件科技計畫，科研經費投入總計達 3 千萬元以上，相關成果已列於行動策略 4-5。

主席回應要點：

- 1.明年是關鍵年，需與縣市政府協作，使食農教育網絡更健全，並對第一期食農教育推動計畫盤點進行系統化、基礎性調查。
- 2.創新研究方面，會再與國科會溝通加強食農教育之科研量能之投入，請農業部(農業科技司)評估透過科技計畫資源支持食農教育相關計畫。
- 3.食農教育專業人員的制度除了鼓勵外，可思考在學校通識教育中，適度納入，提高在學生的食農教育專業能力，會在適當場合與教育部長溝通，請教育部協助處理。
- 4.每種飲食背後都有文化的元素，然目前食農教育在飲食文化方面似嫌薄弱，希望文化部未來可強化與農業部的互動合作。倘文化部囿於經費相對有限，可提出優質議題或計畫，由農業部提供經費支持。過去農業部已有原住民計畫，持續挖掘原民食材背後的

故事，尤其是花蓮場在這方面已有成果，盼透過跨部會(文化部、原住民族委員會、客家委員會、農業部等)合作，強化我國飲食文化的傳承與創新。

### 三、臨時動議案由：跨部會合作推動校園惜食、源頭減少廚餘產生之精進措施(環境部提案)

#### (一)環境部化學物質管理署蔡署長孟裕：

本案先前已由本部謝次長拜會教育部張廖次長及農業部杜次長，本部彭部長也有向 2 位部長進一步說明，院內目前針對廚餘處理，正進行跨部會協調，定調未來執行政策，希望將三部會共同推動校園惜食與校園廚餘減量方案，納入未來廚餘政策的配套措施。

#### (二)謝委員燕儒

目前學生對食物的製備過程與廚餘流向普遍缺乏認識，因此期望透整合各部會已在推動計畫中的執行工作，安排學生參觀廚餘處理設施(如焚化爐)及相關食農教育場域，強化整體認知，並從源頭著手，推動廚餘減量。後續也將召開記者會，向外界說明這項工作的內容與時程，透過較柔性的方式提升社會關注與理解。

#### (三)張委員廖萬堅(薛副組長承祐代理)

- 1.詢問簡報中提及學校廚餘「每日 250 公噸」是如何計算出來的，需將相關內容拆解後，才能更明確掌握後續努力的方向與施力點。
- 2.由於學校與一般公務機關不同，並無明確的上下層級，且多由教師兼任行政，因此在推動時較傾向夥伴合作的方式，建議後續規畫方案的相關用語，可採用較柔性的字眼。
- 3.環境部提出許多可行的做法，回去後將與專家學者進一步研議，惟其中提及「定期通報廚餘量」一事，可能增加學校老師的行政

負擔，不符本部目前推動行政減量的政策，需再討論如何以較適切的方式推動。

4. 本次提案主要強調與「學校」合作，且部分內容環境部亦註明較適合應用於高中大學，因此，所稱學校似乎不限於國中小，煩請確認；若整體行政資源有限，則本方案推動的對象與順序，是否應採「逐步推動」策略，先從學童的觀念養成著手，再逐步延伸至高年齡層，以提升政策落實的可行性與成效。

#### (四)鄭委員秀娟

1. 在「惜食」推動方面，目前各部會分工已相當細緻，主婦聯盟也與家長團體、團膳業者、綠色餐飲夥伴建立了合作網絡。問題核心仍需回到學生實際食用的障礙為何，當前是社會溝通的時代，孩子使用 AI 的能力強，自主性高，也是未來的重要力量，因此在教育層面上，應讓學生參與「如何減少廚餘」的過程，讓他們的意見與使用障礙被看見，而非單向要求減量。建議應該讓學生共同參與，並設計更符合需求的食用環境與條件，我國的校園午餐品質在國際間相對優良，應將學生的實際使用經驗納入參考。
2. 教師行政工作負擔已相對沉重，不應再增加負擔，本案建議考量是否應回歸專業人力處理。團膳業者因廚餘成本負擔沈重，如能提供獎勵或經費支持，可提高改善動機，目前學校營養師人力也不足，需釐清校園廚餘相關工作的實際執行者。

#### (五)郭委員素娥

1. 廚餘減量應從源頭著手，其中包含學生教育與家長教育。營養師以健康為前提設計菜單，後續搭配國產食材與營養均衡，方能同時兼具營養與永續。有些地方政府已開始檢討剩食狀況，由營養師每日紀錄哪些菜餚剩餘最多，並調整菜單，這是必要的做法，

但不確定團膳業者是否也有類似機制。整體來看應先從「主要產生廚餘的類別」著手改善，而非直接就廚餘減量訂定僵化的目標值。

- 2.廚餘秤重難度高，桶子沉重、瀝水與否影響重量甚鉅，實際現場大多以目測的方式記錄，若訂量化目標，壓力反而落在營養師與教師身上，因此建議以源頭改善、鼓勵機制及柔性訴求推動，較能提升成效。

#### (六)林委員如萍

- 1.在校園午餐輔導團方面，可協助提供相關經驗供環境部參考。「廚餘」是末端處理，但與學生對話時，應從「飲食選擇與消費行為」切入，以正向教育方式引導，若帶有譴責意味，學生會抗拒與大人對話。
- 2.目前地方政府有提供「教案」或「改善計畫」的獎勵，將成功案例提供其他學校參考的機制。例如臺北市兩所學校發現水果浪費量大，研究發現原因包括水果單價浮動、供應重複性及部分水果缺乏食用工具，經與廠商溝通後，已調整供應方式予以改善。因此本案建議以「建立獎勵機制，鼓勵學校分析學校午餐剩餘的成因，並提出減少剩餘量作為」做為執行策略。現行剩餘最多的是青菜，其次是白飯，有學生反映喜歡滷肉飯，營養師即調整為「雞滷飯」以兼顧健康與喜好，這些都是可行的消費行為引導策略。
- 3.與其強調秤重等技術性手段，不如強調同理、合作與正向引導。改善剩餘食材與午餐品質，應從理解學生需求與現場困境著手，而非一味檢討學校。

#### 主席回應要點：

- 1.此議題後續將召開專案會議，再於會中討論各項執行細節，今天

的目的主要是提出理念與方向，思考還有哪些措施可以納入。

2. 本案的主要對象是學生，因此後續措施應納入學生的意見，並了解每日約 250 公噸廚餘中，哪些菜餚是學生不喜歡的，營養師訂定菜單時多以營養為出發點，若能讓學生參與菜單設計，廚餘自然會減少。
3. 中央過去推動學校牛奶政策時，曾遭遇相關問題，此類政策如由中央(環境部)直接設定減量目標，可能造成學校端不必要的壓力與疑慮，政策執行方式需審慎評估，確保溝通順暢，政策務實推動。